

Cuisses de canard cuites

À l'ail et au thym

Descriptif produit

- Le produit :** Poche de **6 cuisses de canard**, avec os et peau, cuites, traitées en salaison et relevées à l'ail et au thym.
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche thermoformée blanche sous vide
- Poids :** 1,700 Kg env. (+/-15%) pour 6 cuisses de canard
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 6 poches par carton



Les Avantages

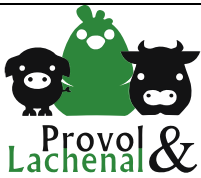
- ✓ Matière première **qualitative** : viande **100% cuisses de canard** et forte proportion de viande
- ✓ Copeaux d'ail et de thym pour apporter une touche et une **saveur** particulière et **agréable**
- ✓ **Texture filandreuse et moelleuse** de viande grâce à une cuisson **lente et longue (6h)** à **basse température**
- ✓ **Sécurité bactériologique** : produit cuit dans son emballage final
- ✓ **Praticité** : plat cuisiné, prêt à l'emploi

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile, produit prêt à l'emploi, avec un faible taux d'exsudat. Il suffit de réchauffer ces cuisses pour proposer un plat riche et savoureux en un minimum de temps.

Peut être accompagné simplement d'une salade verte et d'un peu de gratin de pommes de terre et plus généralement, de tout accompagnement se mariant agréablement à cette note d'ail et de thym.








FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 101

Date de création : 27/11/13

Date de révision : 15/02/22

Version : 7 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	CUISSES DE CANARD CUITES AIL ET THYM x 6 (sous vide) 																	
CODE ARTICLE : 101	 																	
Gencod EAN13 : 3304030001806 Gencod Produit : 2720539(PV)																		
COMPOSITION :	Cuisse de canard* (94%), eau, sel, dextrose (blé ou maïs), ail, thym, antioxydant : E301 *Origine : UE																	
ALLERGENES :	susceptible de contenir du gluten, dérivés produits laitiers En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.																	
PROCEDE DE FABRICATION :	Préparation des viandes, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C																	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	6 CuisSES de canard cuites sous vide CuisSES de canard avec os et peau. Poids net égoutté : 220g environ +/- 15% Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 1,70 Kg environ +/- 15%																	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 Film de suremballage																	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100g) (ANALYSE SUR VIANDE)	Energie : 544 KJ / 129 Kcal Matières grasses : 3,0 g/100g dont Acides gras saturés : 1,11 g/100g Glucides : 0,5 g/100g dont Sucres : 0,49 g/100g Protéines : 25,0 g/100g Sel : 1,04 g/100g																	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de viande de canard, relevé par l'ail et le thym Texture moelleuse																	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;"><u>Germes recherchés :</u></td> <td style="width: 40%;"><u>Critères :</u></td> </tr> <tr> <td>-Microorganismes AérobieS 30° C</td> <td>300 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes 30° C</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes Thermotolérants 44° C</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Staphylocoques à coagulase positive 37° C</td> <td>100 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C</td> <td>30 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Salmonella</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Listéria Monocytogènes</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> </table>		<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>	-Microorganismes AérobieS 30° C	300 000 UFC / g	-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g	-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g	-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g	-Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>																	
-Microorganismes AérobieS 30° C	300 000 UFC / g																	
-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g																	
-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g																	
-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g																	
-Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C	30 UFC / g																	
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g																	
-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g																	
D. L. C.	60 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 -+4°C																
CONSEIL D'UTILISATION :	Ouvrir la poche, mettre dans un récipient et faire chauffer. A consommer rapidement après ouverture																	